

### Ingrediënten

🕒 135 MIN    👤 6 PORTIES

- 2 rode ui
- 180 ml appelazijn
- 2 kl suiker
- 2 kl zout, zonder jodium



---

### Recept

- 1 Snijd de rode uien in fijne schijfjes en doe ze in een bokaal.
- 2 Meng de appelazijn met de suiker en het zout en giet het mengsel over de rode uien.
- 3 Zet weg in de koelkast. Na 2 uur heb je al je eigen gepekeldde rode ui.

---

### Bron

**15 gram**

<https://15gram.be/recepten/gepekeldde-rode-ui>

---

## Ingrediënten



Love to Cook



★★★★☆ (1)



10 min



Overig Noord-Europees,  
Groente, Bijgerecht, Vegetarisch

5 middelgrote [rode uien in ringen](#)

120 ml [appelcider azijn \( of andere azijn\)](#)

1 tl zout

1 1/2 el suiker

240 ml warm water



## Recept

1. Snij de uien in dunne ringen. Meng alle overige ingrediënten met elkaar.
2. Leg de ui ringen in een grote schone ( gesteriliseerde pot) Zet een schone pot en deksel 20 minuten in een oven van 150 graden en laat staan tot gebruik.
3. Giet er het mengsel over. Deksel erop en ff flink schudden en dan op kamertemperatuur laten staan. Na één uur zijn de uien al zachter en eetbaar. Mooi roze kleuren ze uitstekend in een salade, bij een wrap of taco en geven ook aan een belegd broodje daarbij een crunchy bite.
4. Hoe langer ze staan, hoe intenser de smaak. Nadien in de koelkast minimaal 2 weken houdbaar.

## Bron



<https://www.solo.be/nl/recepten/smullen-uit-eigen-inmaak-deel-8-zoetzure-rode-ui/>

Info Martine Lycke 28/12/2019

1 potje honing Aldi vullen met

2 rode uien in schijfjes

Mengen:

75 ml appelazijn

105 ml frambozenazijn

1 kl zout

2 kl suiker

Azijnmengsel over uien gieten

### Fotos

